

Domaine Ogereau - Anjou Sec En Chenin - 2015



Coup de cœur pour ce blanc à la fois généreux et tendu, gorgé d'un fruit particulièrement gourmand couplé à une irrésistible minéralité épicée.

C'est au cœur du vignoble historique de la famille, sur la commune de Saint-Lambert du Lattay que les Ogereau produisent cet Anjou blanc sec. Le chenin est issu de différentes parcelles sur des sols de schistes gris. A la recherche d'une expression pure et concentrée du raisin, les Ogereau travaillent régulièrement les sols et veillent à limiter les rendements, qui ne dépassent jamais 30 hectolitres par hectare, en particulier grâce à un ébourgeonnage rigoureux.

Ici, on ne craint pas une haute maturité, convaincu, à juste titre, que le sol apporte la fraîcheur et la minéralité qui contrebalanceront parfaitement dans le vin la chair et la générosité du fruit. La vendange se fait donc par tries successives, même pour cette cuvée vinifiée en sec, afin que chaque raisin présente le meilleur équilibre sucre-acidité.

Tout à leur souhait de conserver une belle fraîcheur et un fruité enjôleur, les Ogereau font ici le choix très judicieux d'une fermentation malolactique partielle et, surtout, d'un élevage doux sans aucun fût neuf.

Pari largement réussi sur ce très beau 2015, au bouquet gourmand et harmonieux, mêlant tilleul, pomme Boskop compotée, prune, zeste de citron, épices douces et jolies notes fumées. La bouche est ample, nourrissante mais toujours fraîche, tendue, portée par d'agréables amers évoquant les agrumes et une expression, à la fois saline et empyreumatique du sol. En bref, très belle réussite pour ce chenin d'Anjou particulièrement franc, généreux, plein de sol et de fruit, idéal sur des poissons au beurre blanc, des asperges blanches en sauce mousseline ou, tout simplement, une volaille rôtie !

Domaine Ogereau - Anjou Sec En Chenin - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Tilleul, pomme compotée, poire
Boskop, prune, zeste de citron, épices
douces et jolies notes fumées, légumes
racinaires.

Bouche : Ample, nourrissante mais
toujours fraîche, tendue, portée par
d'agréables amers évoquant les agrumes
et une expression saline,
empyreumatique du sol. Jolie longueur.

Accords mets-vins : Asperges blanches
sauce mousseline, sandre au beurre
blanc, volaille rôtie, blanquette de veau.
Chèvre frais, comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Raisonnée, principes biologiques